

okoladna torta sa plazma keksom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 150 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 100 g cokolade (može mlecna, a može i za kuvanje)
- 300 g mlevene plazme
- 3 bela šлага
- 1 pakovanje gotovih cokoladnih kora (tri korice)

Preprema

Umutiti margarin sa šecerom u prahu, da se dobro sjedine.

Posebno penasto umutiti jaja i sjediniti sa margarinom. Kada je dobro sjedinjeno dodati, mlevenu plazmu, cokoladu istopiti na laganoj temperaturi, malo ostaviti da se prohladi, da ne bude previše vruća i dodati u prethodnu masu i dobro sjediniti.

Posebno umutiti sva tri šлага sa malo manje vode ili mleka, kao što je navedeno na kesici, da bi šlag bio cvršći ili staviti ucvrščivac za šlag.

Staviti prvu koru na tacnu, pa preko nje fil sa plazmon, zatim šlag, pa druga kora. Postupak ponoviti na drugoj i trecoj kori, s tim što na trecoj kori, stavite šlag, i ujedno filujte sa strane. Možete je ukrasiti mlevenom plazmon, cokoladnim mrvicama ili po vašoj želji. Ja sam moju tortu, ukrasila marcipanom. Prijatno!